قیمہ آلو پلاؤ

اجزاء

قیمہ ---------- آدھا کلو

آلو .... 2 عدد

"کیوبز میں کاٹ لیں"

پیاز ---------- آدھی باریک کٹی ہوئی

لہسن جوئے ----------- 4 عدد

ادرک پیسٹ .... 2 کھانے کے چمچ

ہری مرچیں ....4 عدد

نمک .... حسب ذائقہ

ثابت کالی مرچیں .... آدھی چائے کا چمچ

سفید زیرہ .... ایک چائے کا چمچ

ثابت دھنیا .... آدھی چائے کا چمچ

ہتھیلی پر مسلا ہوا

ٹماٹر .... 1 عدد

ترکیب:

پتیلی میں کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں پیاز کٹی ہوئی لہسن ڈال کر براؤن کریں جب براؤں ہو جائے تو آدھا گلاس پانی دال کر چمچ ہلا کر رنگ نکال لیں

اب اس میں قیمہ ٹماٹر، ادرک ، نمک، مصالحہ جات شامل کر کے بھون لیں۔

پھر پانی شامل کر کے قیمہ گلا لیں قیمہ گل جائے تو آلو شامل کریں اور گلا لیں...

اب ڈیڑھ گلاس پانی شامل کریں ابال آئے تو

تقریبا آدھا گھنٹا پہلے بھیگے ہوئے چاول بغیر پانی کے قیمے میں ڈال کر

پکا لیں

جب تھوڑا سا پانی رہ جائے اور چاول گلنے میں کسر ہو تو دم دے دیں

چاول گل جائیں تو گرما گرم سرونگ ڈش میں ڈال کر دہی پھلکیوں کے ساتھ سرو کریں

03078162003